

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Domaine Pellé - Menetou-Salon Le Carroir - 2023 - blanc



Avec ce splendide « Le Carroir », véritable concentré de roche et de terroir, nous tenons un sérieux concurrent aux Sancerres ou Pouillys sur silex les plus réputés ! Une cuvée au style unique, la seule issue d'un pur terroir de silex : toujours aussi énergique et excitante, elle fait triompher la roche de bout en bout.

C'est Henry Pellé, le grand-père de Paul-Henry, qui plante cette parcelle de moins d'un hectare en 1976, en sélection massale. Parfaitement exposée au Levant, la vigne est implantée sur un sol de silex, très riche en fer. Le raisin trouve ici un terrain d'expression singulier, dans un registre élégant et vif, où le croquant du fruit rencontre l'énergie épicée et vibratoire du sol.

Bien sûr, Paul-Henry a, comme toujours, particulièrement soigné l'élevage qui se révèle d'une grande précision et garant d'une belle complexité aromatique. Un élevage qui sublime l'éclat du fruit arrivé à parfaite maturité et cette pulsation interne trouvée dans les silex.

C'est un premier nez printanier qui nous cueille : il souffle une brise légère aux senteurs de jasmin, d'aubépine, de muguet, de chèvrefeuille, de sauge et d'herbe fraîche. Très vite cependant, l'intensité minérale s'impose, tellurique, convoquant le silex frotté, avec ces notes fumées, accompagnée de parfums épicés suggérant le poivre Timut, le poivre vert, les baies roses et le clou de girofle. C'est pur, précis et d'une fraîcheur lumineuse.

A l'aération, l'éclat fruité du bouquet rajoute une profondeur gourmande : on reconnaît maintenant la poire Comice, la pomme Chanteclerc et la pêche blanche, auxquelles vient se mêler une touche d'ananas frais. Des parfums d'agrumes viennent stimuler les sens, autour de la bergamote, du citron confit, du pomelo et du kumquat. Vivacité, gourmandise, énergie : tout est déjà là.

Le jus délivre en bouche une belle sensation de puissance contenue. Etirée par une acidité délicatement citronnée, la matière déploie des saveurs gourmandes qui convoquent la poire Comice juteuse, la pomme Reinette, la douceur de la pêche blanche, l'ananas et la mangue bien mûre. La stimulation du pamplemousse, du citron vert et de l'orange sanguine propulse le milieu de bouche et souligne une sensation de fraîcheur qui ne nous quitte pas. La trame minérale imprime sa tension pénétrante : les contours sont d'une précision stupéfiante. C'est fuselé,

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

mûr et net. La concentration et l'énergie de la finale allonge encore le vin sur des notes de pierre frottée et de poivre blanc. Un grand vin de terroir, vibrant et lumineux !

Servez-le, jeune, sur un carpaccio de bar, huile d'olive, citron vert et perle de citron caviar ou bien une salade de petits pois frais, asperges verte, citron confit et burrata. Après quelques années de cave, on ira sur des calamars à la persillade grillés à la plancha ou des brochettes de gambas au piment d'Espelette. Plus tard encore, un bar de ligne cuit en croûte de sel servi avec un beurre blanc et du fenouil rôti devrait vous régaler.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pellé - Menetou-Salon Le Carroir - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : frais mais gourmand : jasmin, aubépine, muguet, chèvrefeuille, sauge, herbe fraîche, silex frotté, poivre Timut et vert, baies roses, clou de girofle, poire Comice, pomme Chanteclerc, pêche blanche, ananas, bergamote, citron confit, pomelo, kumquat.

Bouche : puissance contenue, acidité délicatement citronnée, fruits blancs, ananas, mangue, pamplemousse, citron vert, orange sanguine. La trame minérale imprime sa tension pénétrante. Finale sur des notes de pierre frottée et de poivre blanc.

Accords mets-vins : jeune, carpaccio de bar, huile d'olive, citron vert et perle de citron caviar, salade de petits pois frais, asperges verte, citron confit et burrata. Plus tard, calamars à la persillade à la plancha, brochettes de gambas au piment d'Espelette...



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Menetou-Salon

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique